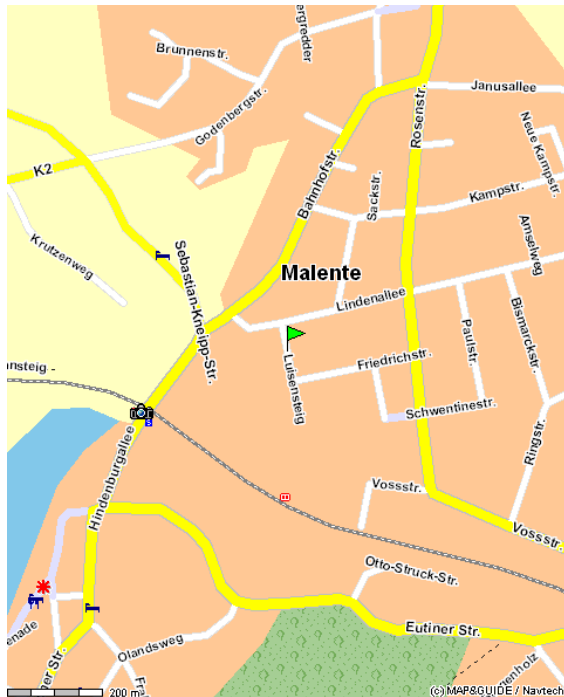


## So erreichen Sie uns:



Vom Bahnhof sind wir zu Fuß in ca. 10 Minuten zu erreichen.

Mit dem Auto folgen Sie aus Richtung Eutin oder Plön kommend der Beschilderung der Landesberufsschulen.

Parkmöglichkeiten auch in der Sebastian-Kneipp-Straße (ca. 5 Min. Fußweg zur Schule)

## Organisation

Verband der Milchwirtschaftler  
Schleswig-Holstein, Hamburg und  
Mecklenburg-Vorpommern e.V.  
Jägerstraße 51  
10117 Berlin  
Tel. 030-40 30 445-52 / Fax 030-40 30 445-53

E-Mail [shmv@zdm-ev.de](mailto:shmv@zdm-ev.de)  
Ansprechpartnerin Iris Eberhard

Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft  
Luisenstraße 4-6  
23714 Bad Malente  
Tel. 04523-9918-0 / Fax 04523-991830

E-Mail [Iva-milchwirtschaft@lksh.de](mailto:Iva-milchwirtschaft@lksh.de)  
Ansprechpartnerin Annegret Schröder

Anmeldeschluss:  
23. März 2012



## Molkereitechnologischer Grundkurs

16. - 20. April 2012

in Bad Malente

Lehr- und Versuchsanstalt  
für Milchwirtschaft

**Lehrgangsprogramm des molkereitechnologischen Grundkurses für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Molkereien und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche Ausbildung**

Montag, 16. April 2012, 10 - 17 Uhr

**Milch als Lebensmittel und als Rohstoff für die Verarbeitung**

Zusammensetzung der Milch und Bedeutung für die menschliche Ernährung  
Einflüsse von Fütterung, Milchgewinnung und -behandlung auf die Qualität der Anlieferungsmilch  
Einfluss von Umweltfaktoren auf die Milch  
Qualitätskriterien zur Bezahlung der Anlieferungsmilch  
Untersuchungsverfahren zur Kontrolle der Anlieferungsmilch

Rechtsvorschriften im Erzeugerbereich

Dienstag, 17. April 2012, 8 - 17 Uhr

**Mikrobiologie und Hygiene**

Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene  
Bedeutung einzelner Keimgruppen als Nutz- und Schadkeime  
Hygienemaßnahmen zur Keimreduzierung

Milchbearbeitung

Milchbearbeitungsprozesse  
Verfahren zur Reinigung und Erhitzung der Milch (in Gruppen)

Technologie saurer Milchprodukte

Einführung in die Herstellung saurer Milchprodukte  
Praktische Herstellung saurer Milchprodukte (in Gruppen)

Mittwoch, 18. April 2012, 8 - 17 Uhr

**Technologie der Butterherstellung**

Zusammensetzung von Rahm einschließlich Rahmreifung  
Butterherstellung kontinuierlich und diskontinuierlich (in Gruppen)  
Sensorik von Butter und Butterfehler  
Rechtsvorschriften zu Butter und Mischfetten

Donnerstag, 19. April 2012, 8 - 17 Uhr

**Technologie der Käseherstellung**

Milcheiweiße, Lab und Säuregerinnung  
Herstellung von Weich- und Schnittkäse (in Gruppen)  
weitere Käsesorten unterteilt nach Käsegruppen  
Sensorik von Käse und Käsefehler  
Rechtsvorschriften zu Käse

Untersuchungsverfahren

Mikrobiologische Untersuchungen von Milch- und Milcherzeugnissen (in Gruppen)

Freitag, 20. April 2012, 8 - 13 Uhr

**Technologie der Herstellung von Dauermilchprodukten**

Konzentrierungs- und Trocknungsverfahren  
Herstellung von Milchpulver (in Gruppen)  
Rechtsvorschriften zu Dauermilcherzeugnissen

Untersuchungsverfahren

chemische und physikalische Untersuchungen von Milch- und Milcherzeugnissen (in Gruppen)

Abschlusstest  
Zusammenfassung  
Diskussion

**Die Gruppenarbeit erfolgt im Labor bzw. in der Lehrmolkerei der Lehranstalt.**

**Bitte denken Sie daher daran, entsprechende Arbeitskleidung mitzunehmen.**

Mittagspause mit Essen in der Kantine:  
Montag bis Donnerstag von 12 - 13 Uhr

Stand 10.01.2012, Änderungen im Wochenablauf sind vorbehalten

**Hinweise**

**Veranstalter**

Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Malente in Zusammenarbeit mit dem Verband der Milchwirtschaftler Schleswig-Holstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern e.V.

**Termin**

Montag, 16.04.12, 10.00 Uhr - Freitag 20.04.12, 13.00 Uhr

**Ort**

Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft  
Luisenstraße 4-6 in 23714 Bad Malente

**Zielgruppe**

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Molkereien und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche Ausbildung

**Fachliche Gesamtleitung**

Hans-Peter Wagner,  
Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft in Malente

**Organisatorische Gesamtleitung**

Verband der Milchwirtschaftler Schleswig-Holstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern e.V., Berlin

**Ziele des Lehrgangs**

- Grundprozesse in der Molkerei verstehen
- Zusammenhänge erkennen
- Hygienemaßnahmen verstehen

**Anmeldungen**

Nur an den Verband der Milchwirtschaftler Schleswig-Holstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern e.V., Jägerstr. 51, 10117 Berlin  
Telefon 030-40 30 445-52 Fax 030-40 30 445-53  
E-Mail: shmv@zdm-ev.de Internet: www.zdm-ev.de

**Anmeldeschluss**

23. März 2012 - die Teilnehmerzahl ist begrenzt

**Kostenbeitrag**

Für Verbandsmitglieder: 400 € (zzgl. USt)

Für Nichtmitglieder: 500 € (zzgl. USt)

je Teilnehmer inkl. Mittagessen und Kaffeepausen. Bei Absagen nach Anmeldeschluss wird die volle Tagungsgebühr berechnet, die Teilnahme ist jedoch übertragbar.

**Unterkunft**

Seehotel Diekseepark, Telefon 04523-202070  
Diekseepromenade 23, 23714 Bad Malente  
www.seehotel-diekseepark.de

Preis pro Einzelzimmer / Nacht: 50 € (inkl. Frühstück, Parkplatz, Schwimmbad, Sauna) auf eigene Kosten bei individueller Zimmerreservierung. Optional kann auch Halbpension gebucht werden (zusätzl. 3-Gang-Menü abends; 65 € / Nacht)  
Die Zimmer können unter dem **Stichwort „Milchwirtschaft“ bis zum 23.03.12** gebucht werden.